



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 95104887.2

[51]Int.Cl<sup>6</sup>

A23B 7/024

[43]公开日 1996年4月10日

[22]申请日 95.5.11

[71]申请人 吴红兵

地址 300042天津市和平区开封道四号

[72]发明人 吴红兵 吴红梅

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 冷冻干燥食品药品的前期处理方法

[57]摘要

本发明属于用冷冻干燥技术干燥食品、药品的一种处理方法,属于保鲜技术领域。实施方法是:在对食品、药品进行冷冻干燥之前,采用在其表面切出数条切口、钻出数个小孔的方法,来增加水分升华的面积,减少冷冻干燥的时间。食品、药品表面的切口形状为条带状或为交叉状。本发明简单易行,能够减少能源消耗,降低产品的成本,不破坏食品、药品的整体轮廓,包装、运输、存储、出售都很方便,利于人们辨别产品的真伪。

(BJ)第 1456 号

Applicant: Michimasa Kumagai  
Serial No.: 10/734,036  
Filed: December 11, 2003  
Exhibit 1

# 权 利 要 求 书

---

1、一种冷冻干燥食品药品的前期处理方法，其特征是：在对食品、药品进行冷冻干燥之前，采用在该食品、药品的表面切出数条切口、钻出数个小孔的方法，来增加水份升华的表面积，减少冷冻干燥的时间。

2、根据权利要求1所述的一种冷冻干燥食品药品的前期处理方法，其特征是：食品、药品表面的切口形状为条带状。

3、根据权利要求1所述的一种冷冻干燥食品药品的前期处理方法，其特征是：食品、药品表面的切口形状为交叉状。